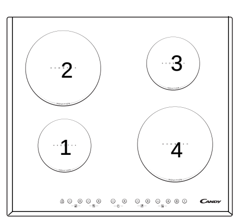
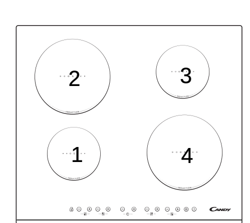


Instruction Manual For Induction Hob	ENGLISH
Table De Cuisson Induction	FRENCH
Návod k použití pro indukční varnou desku	CECK
Brugervejledning til induktionskogetop	DANISH
Manuale di istruzioni per piano cottura a induzione	ITALIAN
Manual de instrucciones para encimera de inducción	SPANISH
Induktiokeittotason ohjekirja.	FINN
Gebrauchsanleitung für Induktions-Kochfeld	GERMAN
Bruksanvisning for induksjonsplatetopp	NORWEGLIAN
Instrukcja użytkowania indukcyjnej płyty grzejnej	POLISH
Руководство по эксплуатации индукционной варочной панели	RUSSIAN
Instruktionshandbok för induktionshäll	SWEDISH
Gebruiksa anwijzing inductiekookplaat	DUTCH
Manual de Instruções da placa de indução	PORTUGUESE
Navodila za uporabo indukcijskih kuhalnih plošč	SLOVENIAN

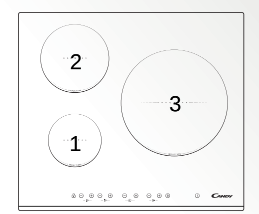
CIE4630B3



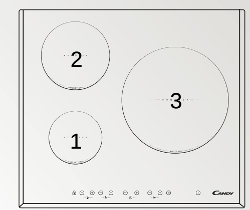
CIE4630B



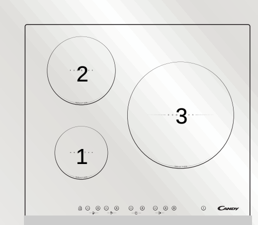
CIE3637B



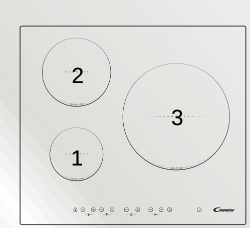
CIE3640B3



CIE3640X



CIE363



Thank you for purchasing the CANDY induction hob. Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

Dear Customer:

Thank you for purchasing the CANDY induction hob. We hope it will give many years of good service.

Please read this instruction manual carefully before using the hob and keep it in a safe place for future reference.

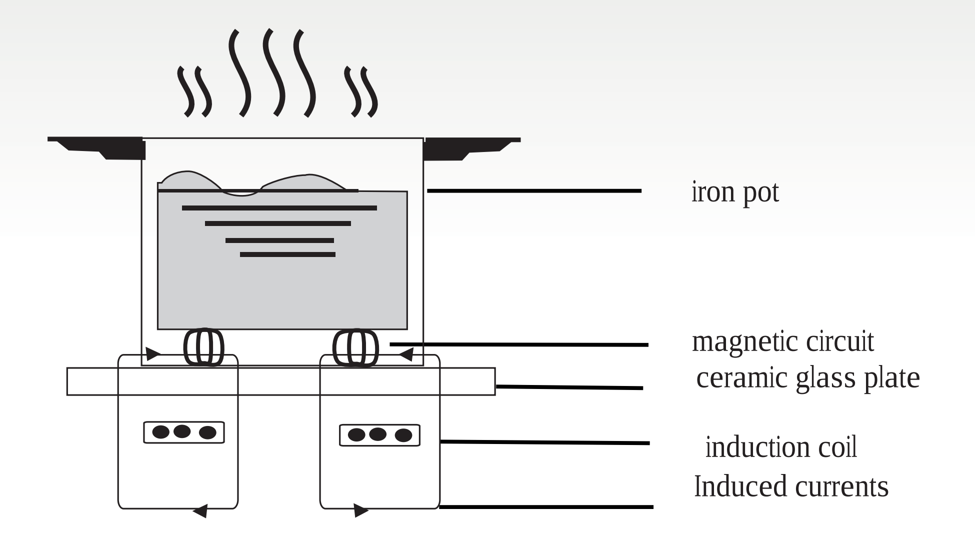
Product Introduction

The induction hob caters for all kind of cooking,with its electromagnetic cookingzones, and its micro-computerised controls and multi-functions, making it the ideal choice for today's family.

Manufactured with specially imported materials, the induction hob is extremely user-friendly, durable and safe.

Working Principle

The induction hob comprises a coil, a hotplate made of ferromagnetic material and a control system. Electrical current generates a powerful magnetic field through the coil. This produces a large number of vortices which in turn generate heat which is then transmitted through the cookingzone to the cooking vessel.



Safety

This hob was specially designed for domestic use.
In its constant search to improve its products, CANDY reserves the right to modify any technical, programme or aesthetic aspects of the appliance at any time.

- **Protection from over-heating**
  A sensor monitors the temperature in the cooking zones. When the temperature exceeds a safe level, the cooking zone is automatically switched off.

- **Detection of small or non-magnetic items**
  When a pan with a diameter of less than 80mm,or some other small item(e.g.knife,fork,key) or a non-magnetic pan(e.g. aluminium) has been left on the hob, a buzzer sounds for approximately one minute,after which the hob goes automatically on to standby.

- **Residual heat warning**
  When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

- **Auto shutdown**
  Another safety feature of the induction hob is auto shutdown. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the table below:

Power level	The heating zone shut down automatically after
1~3	8 hours
4~6	4 hours
7~9	2 hours

When the pan is removed from the cooking zone, it stops heating immediately and switches itself off after the buzzer has sounded for one minute.

Warning: Anyone who has been fitted with a heart pacemaker should consult a doctor before using the induction hotplate.

Installation

1. Cut a hole in the worktop of the dimension shown in the diagram below. A minimum of 50 mm space should be left around the hole. The worktop should be at least 30 mm thick and made of heat-resistant material.
   As shown in Figure (1)

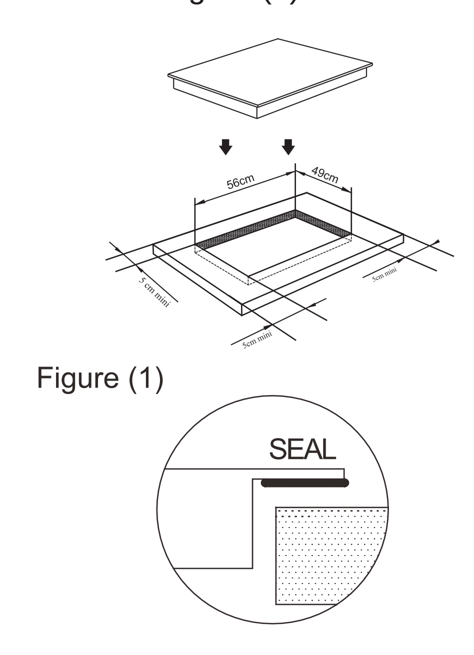


Figure (1)

2. It is essential that the induction hob is well ventilated and that the air intake and exit are not blocked.
   Make sure the hob is correctly installed as shown in Figure 2.
   Figure (2)

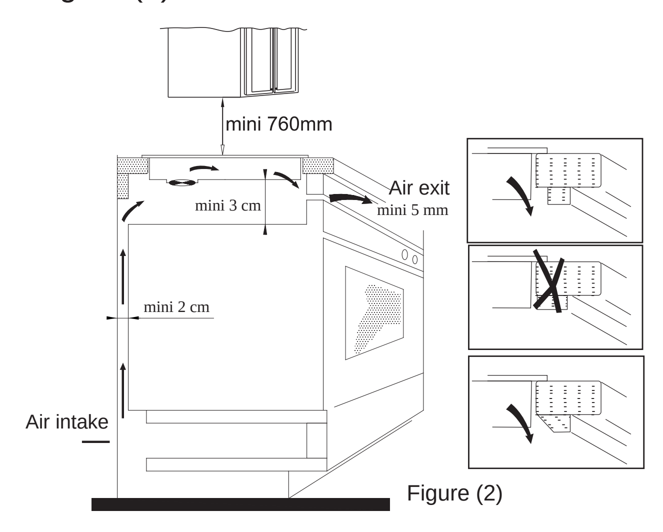
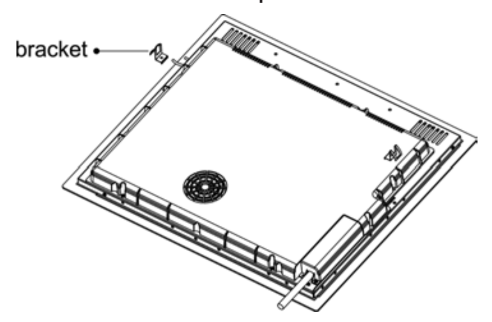


Figure (2)

NB: For safety, the gap between the hob and any cupboard above it should be at least 760 mm.

3. Fix the hob to the worktop using the four brackets on the base of the hob. The position of the brackets can be adjusted according to the thickness of the top.



Warnings:

(1) The induction hob must be installed by a properly qualified person. We have our own qualified installers. Never try to install the appliance yourself.

(2) The induction hob must not be installed above refrigerators, freezers, dishwashers or tumble dryers.

(3) The induction hob should be installed so that optimum radiation of heat is possible.

(4) The wall and the area above the hob should be able to withstand heat.

(5) To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive should be heat-resistant.

4. **Connection to power supply**

The socket should be connected in compliance with the relevant standard, to a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown in Figure 3.

Voltage&frequency	Wire connection		
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 2 L2 Brown Black	3 4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green
220-240V 50/60Hz	1 2 L Brown&Black	3 4 N Gray&Blue	5 Yellow/Green

Figure (3)

If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.

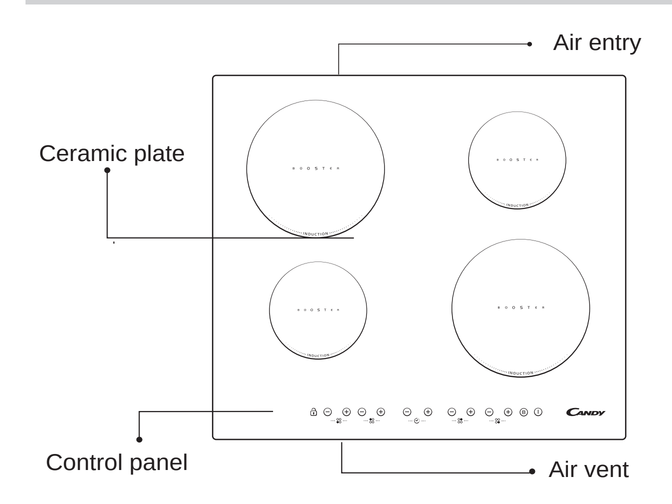
If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3 mm between the contacts.

The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.

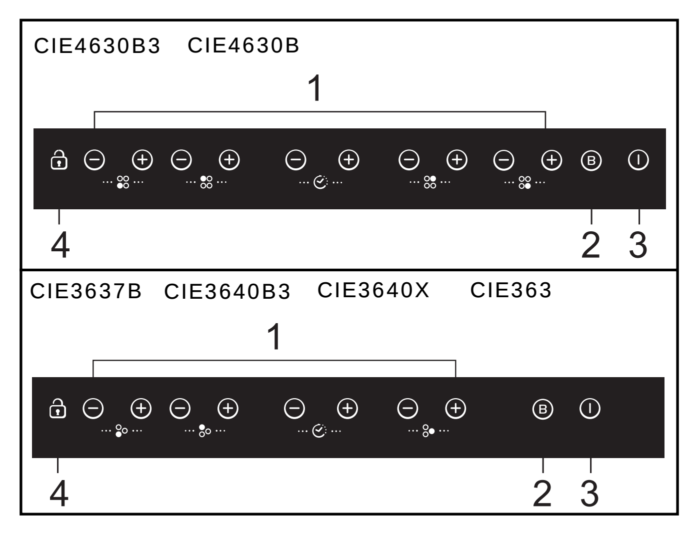
The cable must not be bent or compressed.

The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.

Diagram of induction hob:



Schematic diagram of the control panel

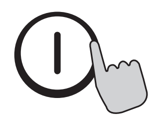


1.Power/Timer regulating key
2.Boost
3.ON/OFF
4.Childproof lock key

Instructions for Use

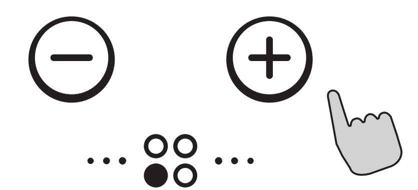
Preparation before using:

When the power is switched on, the buzzer will sound once and all the indicators will come on for one second and then go out. The hob is now in standby mode.
Place the pan in the centre of the cooking zone.



Operating instructions

When the ON/OFF key is pressed, all the indicators show "-". Select the power level by pressing the "+" or "-" key for the relevant hotplate. To begin with the indicator shows "5". Adjust up or down by pressing the "+" or "-" key. If you press the "+" and "-" keys simultaneously, the power setting returns to "0" ,and the cooking zone switches off.
See the table on Page 6 for the power specific to each cooking zone.
NB: When the ON/OFF key is pressed, the induction hob returns to standby mode if no other operation is carried out within one minute.



Boost mode

To heat up more quickly, press "BOOST" after selecting the cooking zone, with the power level indicator showing "P".

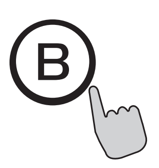
NB:

1. The boost function only operates for 5 minutes, after which the cooking zone returns to its orginal setting.
2. The boost function works on the all cooking zones.

As the boost function of the 1st cooking zone is activated, the 2nd cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa. As the boost function of the 3rd cooking zone is activated, the 4th cooking zone is limited under level 2 automatically, vice versa.

Cancelling the "BOOST" mode

When in the " Boost " mode, Select the corresponding cooking zone and press the "Boost" key or the "-" to cancel the Boost mode, then the cooking zone will revert to its original setting.



Timing function

Press the "+" or "-" key of that zone, the corresponding indicator will be flashing. To activate timer function by press the "+" or "-" of timer key,the set time is between 1 and 99 minutes. Pressing the "+" of the timer key once the time will increase by one minute. Keeping on the "+" of timer key,the time will increase by 10 minutes,If the setting time exceeds 99 minutes,it will automatically return to "0" minutes. Same logic for "-".



Timing confirmation

1.Pressing the "+" or "-" of the timer key,the time can be set now.
2.When the timing indicator has been flashing for 5 seconds, the set time will be automatically confirmed.

Timer cancellation

If pressing the "-" and "+" keys simultaneously, the indicator will display "0".and the the timer will be cancel.

Safety mode

To ensure the safety of children, the induction hob is fitted with an interlock device.

To lock: hold down the "Interlock" ; the hob then goes into "Interlock" mode, the timer shows "Lo " and the rest of the keys are disabled except the "ON/OFF"key.

Unlocking

Hold down the "Interlock" key for 3 seconds and the hob will return to normal working.

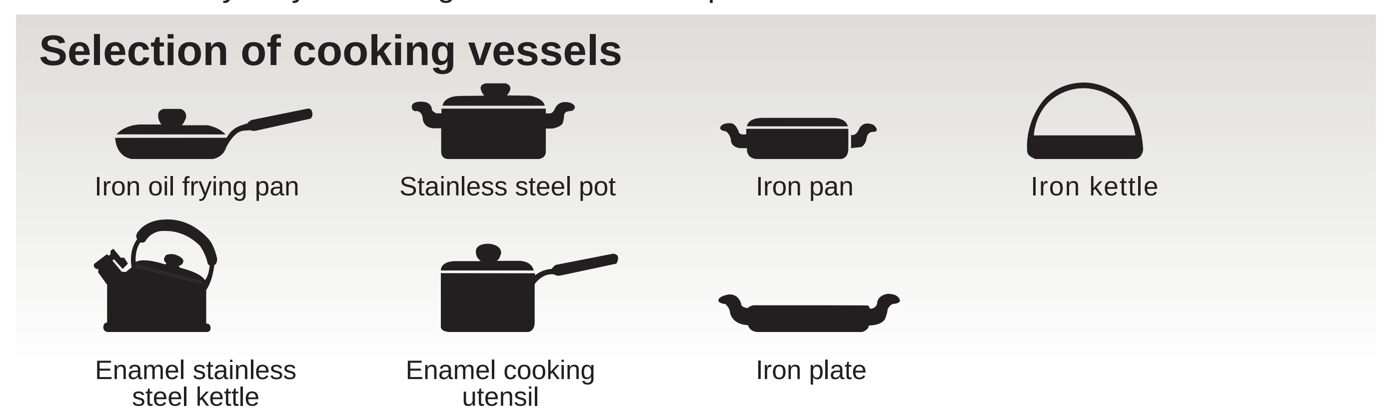


The maximum power of cooking zones is as follows:

Heating zone	CIE4630B3	CIE4630B	CIE3640B3 CIE3640X CIE363		CIE3637B	
	Normal	Boost	Normal	Boost	Normal	Boost
1	1200	1500	1200	1500	1200	1500
2	2300	3000	2300	2600	2300	2600
3	1200	1500	3000	4000	3000	3700
4	2300	3000	--------	-------	--------	-------

The above may vary according to the size of the pan and the material it is made from

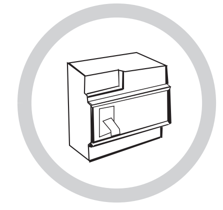
Selection of cooking vessels

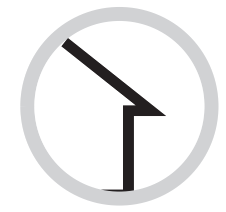


You may have a number of different cooking vessels

1. This induction hob can identify a variety of cooking vessels, which you can test by one of the following methods:
   Place the vessel on the cooking zone. If the corresponding cooking zone displays a power level, then the vessel is suitable. If "u" flashes, then the vessel is not suitable for use with the induction hob.
2. Hold a magnet to the vessel. If the magnet is attracted to the vessel, it is suitable for use with the induction hob.
   NB: The base of the vessel must contain magnetic material.
   It must have a flat bottom with a diameter of more than 14 cm.
3. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected.
   Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency.If you use smaller pot efficiency could be less than expected.Pot less than 140 mm could be undetected by the hob.

Safety Reminding and Maintenance:

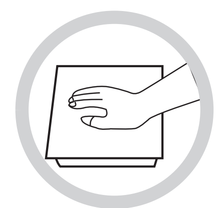

A dedicated power protection air switch must be used.

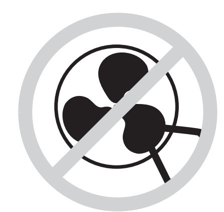

For indoor use only.


Never wash the induction hob directly with water.


Always open sealed containers, such as cans, before heating them, otherwise they may explode.


Never have the induction hotplate to work without food inside, otherwise its operational performance may be affected and danger may happen.


When a cooking zone has been on for a long time the surface remains hot for some time afterwards - so do not touch the ceramic surface.


From time to time check that nothing (e.g. glass, paper, etc.) is obstructing the air intake beneath the induction hob.


Do not leave metallic objects, such as knives, forks, spoons and lids on the hob as they may get hot.

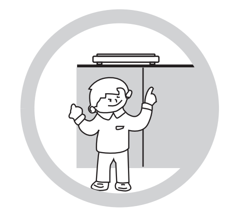

Never use the induction hob near another appliance which generates a high temperature, such as a gas cooker or a paraffin heater.

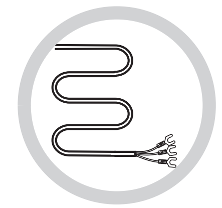

Do not store detergents or flammable materials beneath the hob.


If the surface of the hob is cracked, switch off the appliance to avoid any possibility of electric shocks.


Do not place rough or uneven vessels on the hob, as they may damage the ceramic surface.

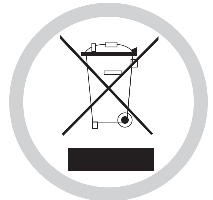

Clean the induction hob regularly to stop foreign objects from getting into the fan and preventing the appliance from working properly.


Keep children or infirm persons away from the appliance. Never let them use it unsupervised.


If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer,its service agent or similary qualified person in in order to avoid a hazard.

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.


DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.

This appliance is labelled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE).
By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.
The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.
This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovery and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Cleanness and Maintenance

The surface of the induction hob may be easily cleaned in the following way:

Type of contamination	Method of cleaning	Cleaning materials
Light	Immerse in hot water and wipe dry	Cleaning sponge
Rings and lime scale	Apply white vinegar to the area, wipe with a soft cloth or use a commercially available product	Special adhesive for ceramic glass
Sweetmeat, melted aluminium or plastics	Use a special scraper for ceramic glass to remove residue (a silicon product is best)	Special adhesive for ceramic glass

NB: Disconnect the power supply before cleaning.

Failure Display and Inspection

If any abnormality occurs, the induction hob will automatically go into protective mode and display one of the following codes:

Fault	Possible cause	Solutions
F0/F1/F2	Fan failure	Contact the supplier
F3-F8	Temperature sensor failure	Contact the supplier
E1/E2	Abnormal voltage in power supply	Check if power supply is normal. Power on after power supply returns to normal.
E3/E4	Abnormal temperature	Check the pan
E5/E6	Poor heat radiation in cooking zone	Restart when cooking zone cools down

The above table shows how to assess and check common faults.
Do not dismantle the appliance yourself, otherwise you may damage the induction hob.

Customer Care Service

If a fault should occur, before calling After Sales Service, please do the following:

-Check that the appliance is correctly plugged in

-Read the failure and display table above

If you are still unable to resolve the problem, switch off the appliance, do not try to dismantle it, and call
After Sales Service.

Special Declaration

The contents of this manual have been carefully checked. However, the company cannot be held responsible for any misprints or omissions. Also, any technical modifications may be included in a revised version of the manual without notice. The appearance and colour of the appliance in this manual may differ from the actual one.

Cher Client,

Nous vous remercions de nous avoir fait confiance pour l'achat de cette table induction CANDY, un produit étudié pour vous satisfaire et répondre à vos exigences. Lisez attentivement ce mode d'emploi avant toute utilisation et conservez-le soigneusement de façon à pouvoir le consulter ultérieurement en cas de besoin.

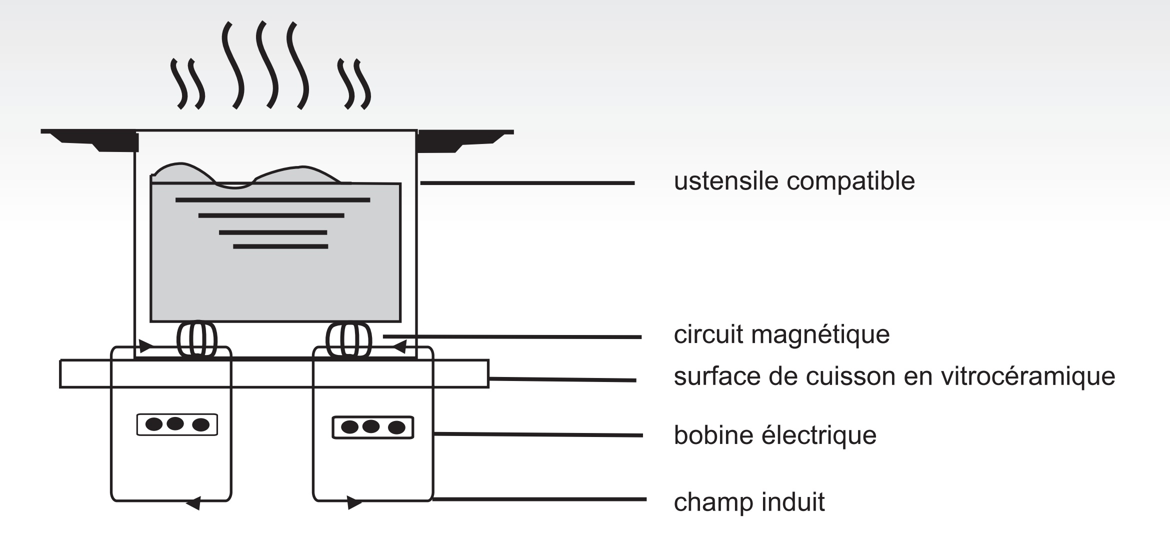
Introduction

La table de cuisson induction est un appareil moderne, sûr et performant qui procure d'excellents résultats pour tous les types de cuisson grâce à l'énergie électromagnétique et un système de commande électronique.

Lors de sa conception, nous avons apporté une attention particulière à la simplicité d'utilisation et à la fiabilité de cette table de cuisson.

Fonctionnement

La table induction comprend une bobine électrique, une plaque en matériau ferromagnétique et un système de commande.
Le courant électrique génère un champ électro-magnétique au contact duquel un récipient qui contient du fer se met à chauffer.
Avec l'induction, c'est donc le fond de la casserole qui chauffe directement les aliments à cuire.
C'est donc plus rapide et plus économique.



Sécurité

Nous avons conçu cette table de cuisson pour un usage domestique.
Comme nous veillons à améliorer nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter des modifications qui suivraient d'éventuelles nouvelles avancées techniques.

- **Protection anti-surchauffe**
  Un capteur contrôle la température à l'intérieur de la table de cuisson. S'il relève une chaleur excessive, la table de cuisson s'éteindra automatiquement.
- **Signalisation d'objets en contact avec la table de cuisson**
  Si vous posez, sur la table de cuisson, un ustensile dont le diamètre serait inférieur à 80 mm ou qui ne serait pas compatible (comme par exemple les casseroles en aluminium ou en verre) ou encore, si vous laissez des couteaux, des fourchettes, des pinces ou des clés, un signal sonore se déclenchera automatiquement et retentira pendant environ une minute. Ce signal vous indiquera que la table ne fonctionne pas et qu'elle se mettra automatiquement en veille.
- **Indication de chaleur**
  Lorsque l'utilisation de la table de cuisson se prolonge dans le temps, la température de la zone de cuisson s'élève. Dans ce cas, le témoin lumineux "H" s'allume, vous avertissant ainsi de vous en tenir éloigné.
- **Sécurité extinction automatique**
  L'extinction automatique est une fonction de sécurité de votre table induction. Elle s'éteint automatiquement si vous l'oubliez alors qu'elle est en marche. L'extinction automatique dépend du niveau d'intensité utilisé, comme le montre le tableau ci-dessous:

Niveau d'intensité	La zone de cuisson s'éteint automatiquement après
1~3	8 heures
4~6	4 heures
7~9	2 heures

En fin de cuisson, lorsque vous déplacez la casserole, la table de cuisson ne chauffe plus et s'éteint après un signal sonore d'une minute.

ATTENTION:
les personnes portant un pacemaker ne peuvent utiliser cet appareil électroménager que sous le contrôle de leur médecin.

Installation

Modalités d'installation

1. Découper une ouverture sur le plan de travail aux dimensions spécifiées sur le schéma. Pour pouvoir l'installer correctement, vous devez disposer d'un espace d'au moins 50 mm entre le bord de la découpe et le mur et/ou les meubles. S'assurer que l'épaisseur du plan de travail soit d'au moins 30 mm et que le matériau dont il est fait soit résistant aux hautes températures afin d'éviter qu'il ne se déforme à cause de la chaleur provenant de la table de cuisson (figure 1).

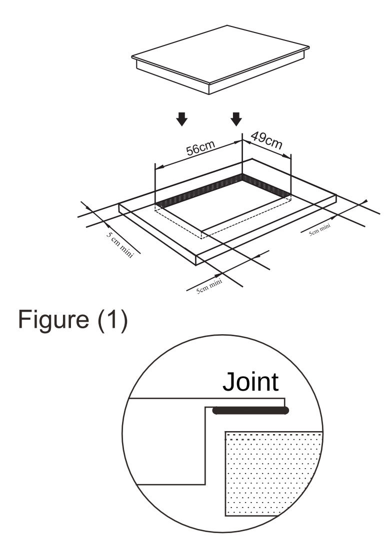


Figure (1)

2. Toujours s'assurer que la table de cuisson électrique est bien encastrée dans le plan de travail et qu'elle est bien ventilée par de l'air entrant et sortant. (figure 2).

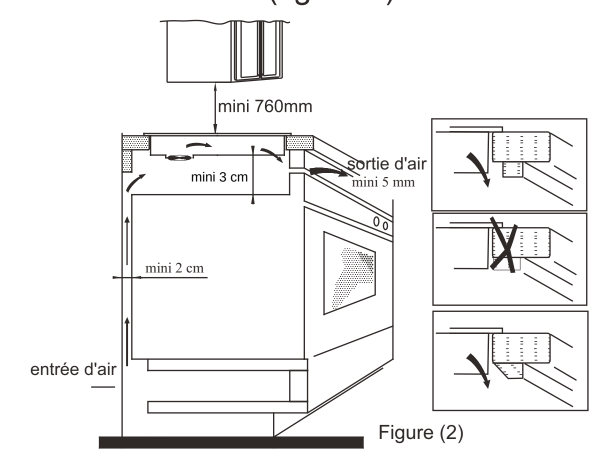
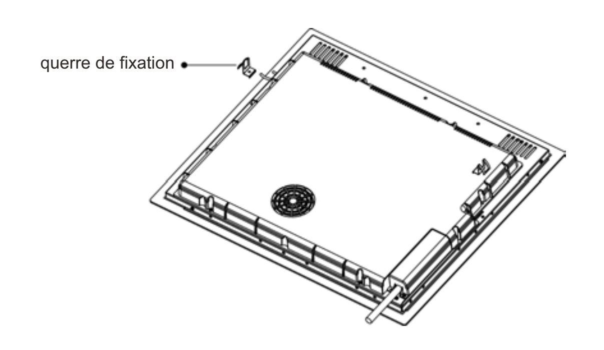


Figure (2)

Attention: il doit y avoir un espace d'au moins 760 mm entre la table de cuisson et le bas des meubles suspendus se trouvant au-dessus de la table.

3. Après avoir positionné la table de cuisson, la fixer au plan de travail avec 4 vis (comme indiqué sur la figure). Puis ajuster chaque vis en fonction de l'épaisseur du plan de travail.



Recommandations

(1) La table de cuisson électrique doit être installée par un personnel technique qualifié. Ne pas procéder seul à l'installation.

(2) La table de cuisson électrique ne doit pas être installée sur un réfrigérateur, un lave-vaisselle ou un lave-linge.

(3) La table de cuisson électrique doit être installée de façon à pouvoir garantir sa fiabilité.

(4) La paroi et la zone au-dessous de la table de cuisson électrique doivent résister à la chaleur.

Le joint qui entoure la table de cuisson doit être résistant à la chaleur.

4. **Schéma des branchements électriques**

La prise électrique doit être branchée selon la réglementation en vigueur, en fonction du voltage et de la fréquence utilisés, à un interrupteur. Les modalités de raccordement sont indiquées figure 3:

Voltage&Frequence	Connection électrique
400V 2-N 50/60Hz	1 L1 Marron; 2 L2 Noir; 3–4 N Gris&Bleu; 5 Jaune/Vert
220-240V 50/60Hz	1–2 L Marron& Bleu; 3–4 N Gris&Bleu; 5 Jaune/Vert

Figure (3)

Si le cordon d'alimentation est endommagé, il ne doit être remplacé que par un personnel spécialisé afin d'éviter les accidents.

Si l'installation est directement raccordée au circuit principal, installer un disjoncteur différentiel ou un circuit de sécurité avec une ouverture de contact d'au moins 3 mm.

L'installateur doit s'assurer que le branchement électrique soit bien fait et que l'installation soit conforme aux normes de sécurité.

Le cordon d'alimentation ne doit être ni plié ni écrasé.

Le cordon d'alimentation doit être régulièrement contrôlé et remplacé uniquement par un personnel autorisé.

Description de la table de cuisson électrique

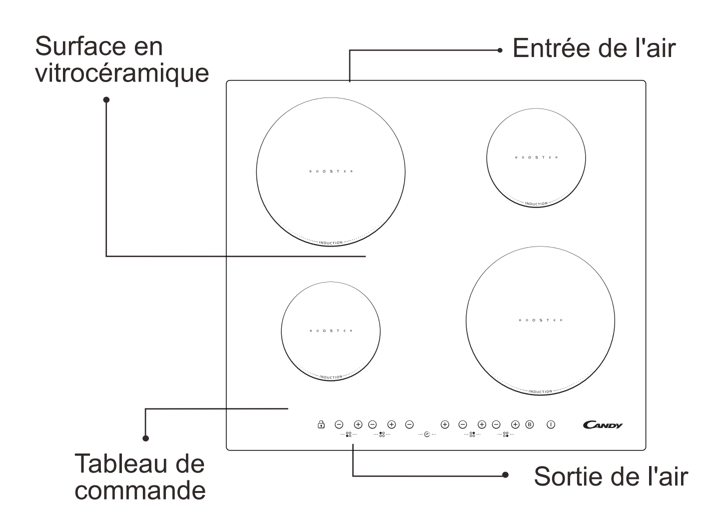
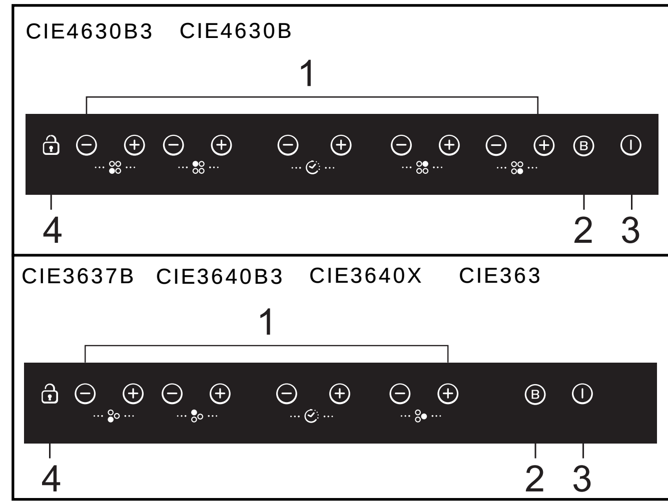


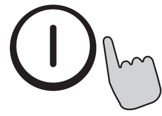
Diagramme schématique du tableau de commande



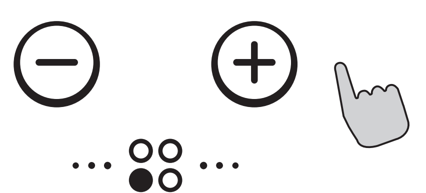
1. Réglage de la puissance
2. Booster
3. ON/OFF
4. Blocage des commandes

Mode d'emploi

Avant l'utilisation:
Juste après l'allumage, la table de cuisson émet un signal sonore, tous les voyants clignotent pendant une seconde, signalant ainsi que la table de cuisson est en veille.
Placer la casserole sur la zone de cuisson choisie.



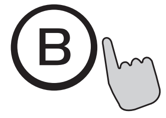
Mode de fonctionnement:
Après avoir appuyé sur la touche “ON/OFF”, tous les voyants affichent le symbole “-“.
Sélectionner la zone de cuisson sur laquelle se trouve la casserole; le voyant de niveau de puissance de la zone choisie clignotera. Appuyer alors sur les touches “+” ou “-“, l'afficheur indique 5, c'est le réglage standard; régler avec les touches “+” ou “-“ pour obtenir le niveau d'intensité souhaité. En appuyant simultanément sur la touche “+” et sur la touche “-“, les réglages précédents sont remis à zéro et la zone de cuisson s'éteint.
Se référer au tableau de la page 14 pour prendre connaissance de la puissance spécifique de chaque foyer.
Remarque: après avoir appuyé sur la touche “ON/OFF”, la table de cuisson électrique reste en veille si aucune opération n'est effectuée dans les 1 minute suivantes.



Fonction BOOSTER (cuisson rapide)
Pour une cuisson plus rapide, appuyer sur la touche “BOOST”, après avoir sélectionné la zone de cuisson, l'afficheur indiquera “P”.

Remarque:
1.La fonction BOOSTER dure au maximum 5 minutes, après quoi la table revient à la position de cuisson précédente.
2.La fonction Booster fonctionne sur toutes les zones de cuisson
3.Quand la fonction Booster est activée sur la 1ère zone de cuisson, la puissance de la 2ème zone de cuisson 2 est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa. Quand la fonction Booster est activée sur la 3ème zone de cuisson, la puissance de la 4ème zone de cuisson est automatiquement limitée au niveau 2, et vice versa.

Annulation de la fonction “ BOOSTER **”**
Sélectionner la zone qui est en mode BOOSTER et appuyer sur la touche BOOSTER pour annuler la fonction. Le niveau se rétablit automatiquement sur la puissance précédemment choisie.
En appuyant sur la touche “-“ alors que la fonction BOOSTER est activée, on revient à un niveau de puissance 9.



Fonction Minuterie
Appuyer sur la touche “+” ou “-“ de cette zone, le voyant correspondant clignote. Pour activer le minuteur, appuyer sur la touche “+” ou “-“ du minuteur, la durée programmable se situe entre 1 et 99 minutes. Chaque pression sur la touche « + » du minuteur, augmente le temps d’une minute. En maintenant appuyée la touche « + » du minuteur, le temps augmente de 10 minutes. Si le temps réglé dépasse 99 minutes, il revient automatiquement à « 0 ». Même logique avec « - ».



Validation de la Minuterie
1. Après avoir appuyé sur la touche “+” ou “-“ du minuteur, la durée peut être réglée.
2. Le voyant du minuteur clignote pendant 5 secondes, la durée programmée est automatiquement validée.

Annulation de la Minuterie
En appuyant simultanément sur les touches « - » et « + » , l’indication « 0 » s’affiche et la durée programmée est annulée.

Sécurité enfants / Verrouillage des commandes

Pour assurer la sécurité des enfants, la table induction est équipée d'un système de verrouillage des commandes

Pour bloquer : appuyer sur la touche "verrouillage" ; la table passe en mode "verrouillage" , le minuteur affiche "Lo" et les commandes sont bloquées à l'exception de la touche "ON/OFF".

Déblocage

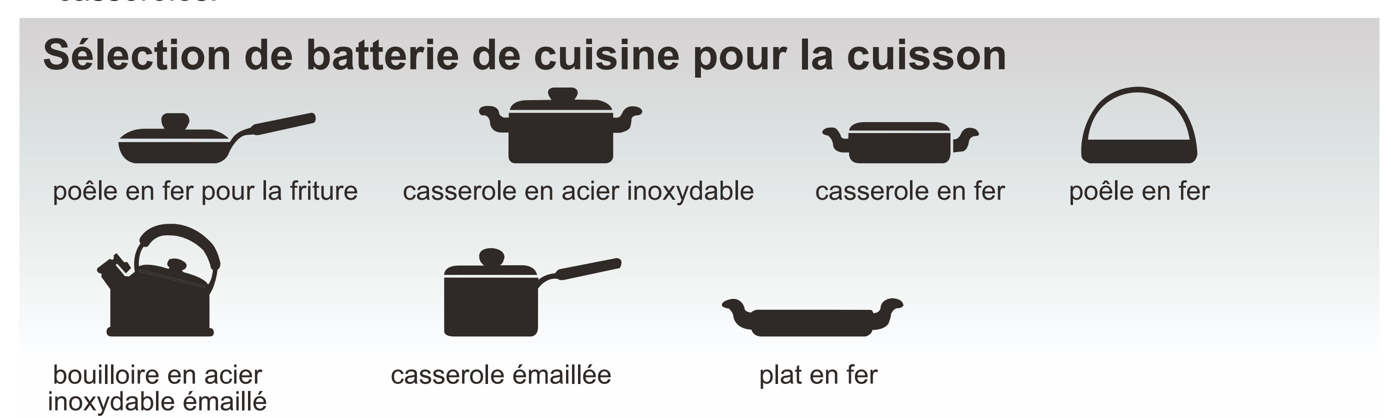
Appuyer sur la touche "verrouillage" pendant 3 secondes et la table revient en mode de fonctionnement normal.

Puissance maximale de chaque zone de cuisson

Zone de cuisson	CIE4630B3 CIE4630B		CIE3640B3 CIE3640X CIE363		CIE3637B	
	Normale	Aveclafonction BOOSTER	Normale	Aveclafonction BOOSTER	Normale	Aveclafonction BOOSTER
1	1200	1500	1200	1500	1200	1500
2	2300	3000	2300	2600	2300	2600
3	1200	1500	3000	4000	3000	3700
4	2300	3000	--------	-------	--------	-------

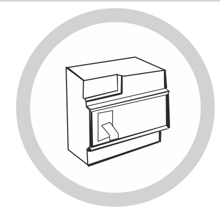
Les puissances indiquées peuvent varier en fonction de la matière et des dimensions des casseroles.

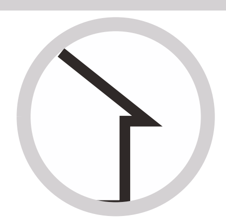
Sélection de batterie de cuisine pour la cuisson



1. Il existe de nombreux ustensiles adaptés à la cuisson sur des tables électriques. Cette table de cuisson est en mesure de les identifier et de les tester, en appliquant une des méthodes suivantes:
   positionner la casserole sur une zone de cuisson. Si sur l'indicateur de cette zone de cuisson apparaît un niveau de puissance, la casserole est adaptée; si, au contraire, c'est le symbole "u̲" qui apparaît, c'est que la casserole n'est pas adaptée à la cuisson électrique.
2. Passer un aimant sur la casserole: s'il est attiré par la casserole, c'est qu'elle est adaptée à la cuisson à induction.
   - La casserole: le dessous doit contenir des matériaux qui permettent la conduction magnétique.
   - La forme de la casserole: le diamètre doit être supérieur à 14 cm.
3. Les foyers inductions sont auto-dimensionants. Mais pour générer la puissance maximale, nous vous recommandons d’utiliser des casseroles qui couvrent le dessin de la zone. Ainsi, l’idéal est d’utiliser une casserole légèrement plus grande que le dessin afin d’obtenir le meilleur rendement.
   Si vous utilisez une casserole plus petite que la zone, la puissance obtenue sera moindre. Il est donc important de toujours choisir le foyer le plus adapté à la taille de la casserole.A noter que les casseroles d’un diamètre inférieur à 140mm risquent, elles, de ne pas être détectées par le foyer induction.

Sécurité et entretien

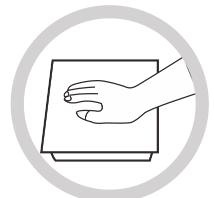

Utiliser un interrupteur de sécurité adapté à la puissance de l'appareil.

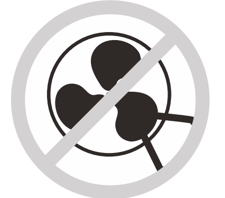

Usage exclusivement à l'intérieur.


Ne jamais laver la table de cuisson électrique directement avec de l'eau afin de ne pas l'endommager.

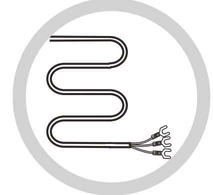

Ne jamais utiliser la table induction à proximité d'un poêle à gaz ou à kérosène.


Ne pas chauffer d'aliments en boîte sans avoir, au préalable, ouvert la boîte de façon à éviter que cette dernière n'éclate à cause de la dilatation provoquée par la chaleur.


Après une utilisation prolongée, la zone de cuisson reste chaude pendant longtemps. Pour éviter tout risque de brûlure, ne pas toucher la surface de la table de cuisson.


Vérifier périodiquement que, sous la table de cuisson, la circulation de l'air ne soit pas obstruée (verre, papier, etc.).

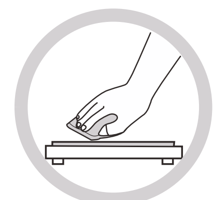

Ne pas laisser d'objets métalliques tels que des couteaux, des fourchettes, des cuillères ou des couvercles sur la table de cuisson, afin d'éviter qu'ils ne chauffent, à leur tour.


Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le personnel technique spécialisé CANDY.


Ne pas placer de détersifs, de détergents, ou de matériaux inflammables sous la table de cuisson électrique.


Si la surface de la table de cuisson se fissure, arrêtez immédiatement l'appareil afin d'éviter tout risque de décharge électrique.


Ne pas utiliser de casseroles dont le dessous serait rugueux afin d'éviter d'endommager la surface en vitrocéramique de la table de cuisson.

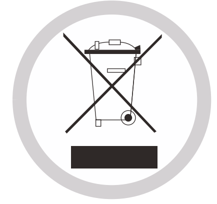

Nettoyer régulièrement la table de cuisson afin d'éviter que la saleté ne s'accumule et n'entrave le bon fonctionnement de l'appareil électroménager.


Tenir l'appareil électroménager hors de la portée des enfants et n'en consentir l'utilisation que s'ils sont surveillés par un adulte.


Ne jamais utiliser de casserole vide (sans nourriture à cuire à l'intérieur), cela pourrait l'endommager, voire être dangereux.

Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (notamment les enfants) incapables, irresponsables ou sans connaissance sur l'utilisation du produit, à moins qu'elles ne soient surveillées, ou instruites sur l'utilisation de l'appareil, par une personne responsable de leur sécurité.

Surveillez les enfants pour être sûr qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.


ATTENTION: ne pas mettre au rebut ce produit avec les déchets ménagers. Il doit être éliminé séparément.

Cet appareil électroménager est produit conformément à la Directive Européenne 2002/96/CE concernant la mise au rebut de déchets d'équipements électriques et électroniques

Le fait que cet article ait été réalisé en conformité avec les normes en vigueur, contribue à prévenir toute conséquence nuisible pour l'environnement et la santé, la simple mise au rebut de cet appareil provoquerait en revanche de graves dommages.

Ce symbole indique que ce produit ne peut en aucun cas être traité comme un déchet ménager, il doit être remis à un centre de collecte chargé du recyclage des équipements électriques et électroniques.

Pour obtenir de plus amples détails au sujet du traitement, de l'élimination et du recyclage de cet appareil, contacter le service local de collecte des déchets ou bien s'adresser au magasin dans lequel l'article a été acheté.

Nettoyage et entretien

La surface la table de cuisson peut être nettoyée comme indiqué ci-dessous:

Niveau de salissure	Comment nettoyer	Accessoire à utiliser pour le nettoyage
peu sale	avec de l'eau chaude; puis essuyer	éponge
très sale	avec de l'eau chaude et laver avec une éponge abrasive spéciale pour revêtement vitrocéramique	éponge spéciale pour revêtement vitrocéramique
résidus	verser du vinaigre blanc sur les résidus et nettoyer avec un linge doux	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique
sucre fondu avec du plastique ou de l'aluminium	Pour enlever les résidus, utiliser un racloir pour revêtement vitrocéramique (pour protéger le verre, il est préférable d'utiliser un produit à base de silicone). Le sucre se retire a chaud. Attention de ne pas vous brûler.	Produits spéciaux pour revêtement vitrocéramique

Remarque: débrancher l'appareil électroménager avant de le nettoyer.

Signalisation de pannes et solutions

Si une anomalie se produit, la table induction déclenche automatiquement un mode protection et les codes suivants apparaissent sur l'afficheur:

Problème	Causes probables	Solution
F0/F1/F2	ventilateur endommagé	contacter le fournisseur
F3-F8	capteur de température endommagé	contacter le fournisseur
E1/E2	tension électrique anormale	vérifier que l'appareil est sous tension. Après cette vérification, allumer, à nouveau, l'appareil
E3/E4	température anormale	vérifier la casserole
E5/E6	rayonnement de la chaleur insuffisant	après son refroidissement, allumer à nouveau l'appareil

Ceci est une liste des pannes les plus courantes.
Ne pas démonter la table de cuisson électrique seul afin d'éviter tout risque ou même de provoquer des dégâts plus importants.

Service Après-Vente

Si l'appareil électroménager ne fonctionne pas bien, avant de contacter le service après-vente, nous vous conseillons de:

- vérifier que la fiche est correctement insérée dans la prise électrique.
- Lire le tableau de signalisation des pannes page 11.

Si, après ces vérifications, le problème persiste, éteindre l'appareil, ne pas le démonter et appeler le Service Après-Vente.

Note spéciale

Tous les contenus de ce mode d'emploi ont été attentivement contrôlés. Candy ne peut être tenu pour responsable d'erreur d'impression ou d'omission. En outre, d'éventuelles modifications techniques peuvent être apportées, sans avertissement, lors d'une révision du manuel. L'apparence du produit dans le manuel révisé peut alors différer du model actuel.